



## 2018 Auxey-Duresses

1er Cru AOC, PVG Pierre Girardin

Eine der spannendsten Entdeckungen der letzten Jahre im Burgund!

**Degustationsnotiz:**

Typische, recht kräftige Farbe, im Bouquet komplex mit Aromen von roten und dunklen Beeren, besonders Kirschen und Himbeeren, erdigen Nuancen und feinen Röstnoten. Am Gaumen konsistent, vollfruchtig, zugleich finessenreich und animierend gebaut. Toller Spannungsbogen aus der verführerischen Kraft des außergewöhnlichen 2018er Jahrgangs und echtem „Drive“, der den Wein zu einem echten Charmeur macht. Wundervolles, vom Terroir geprägtes Finale.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Pierre Vincent Girardin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1063618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Auxey-Duresses**

1er Cru AOC  
PVG Pierre Girardin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.